

## Wedzonka

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **19**
- SRM **11.6**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	bestmalz wedzony	4 kg (61.5%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (30.8%)	85 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.6%)	78 %	400
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau tradition	35 g	60 min	5.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis s05	Ale	Suche	11 g	---